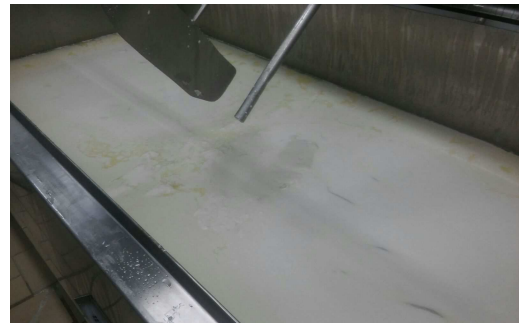




## QUESO PURO DE CABRA



Fue en 1992 con 50 cabras y arreglando una fábrica familiar de curtidos de casi dos siglos de antigüedad, situada en Ambasmestas (El Bierzo-León); cuando surge la idea de hacer un queso de cabra que ya se hacía desde tiempos inmemorables en las montañas de El Bierzo, Babia y Laciana.



Actualmente el Queso de Cabra Veigadarte, elaborado artesanalmente, se presenta comercialmente en distintas variedades con un gran surtido de sabores.



## QUESO DE CABRA MADURADO CON MOHOS

Queso de pasta blanda, elaborado con leche de cabra, con forma cilíndrica, recubierto con una capa de moho *Penicillium candidum*, se elabora en dos formatos, de 190g y de 950g.

CONSERVAR ENTRE 1°C Y 4°C

FECHA DE CADUCIDAD: 45 días

PRESENTACIÓN Y PEDIDOS:

Queso cabra rulo grande (950g): cada queso se presenta envuelto en una pajuela y en cajas de dos unidades.

Queso cabra rollito pequeño (190g): cada queso se presenta envuelto en papel microperforado, en cajas de 10 unidades (dos estuches expositores de 5 unidades)



### **QUESO DE CABRA CREMOSO DE EL BIERZO**

Queso de pasta blanda, elaborado con leche de cabra, con forma de disco plano, recubierto con una capa de moho *Penicillium candidum*, se elabora en un formato de 190g.

CONSERVAR ENTRE 1°C Y 4°C

FECHA DE CADUCIDAD: 45 días

PRESENTACIÓN Y PEDIDOS:

Queso cremoso de El Bierzo (190g): cada queso se presenta envuelto en papel símil en cajas de doce unidades.



## **QUESO DE CABRA FRESCO**

Queso fresco láctico, elaborado con leche de cabra, se elabora en dos formatos, de 200g y de 420g.

CONSERVACIÓN: CONSERVAR ENTRE 1°C Y 4°C

FECHA DE CADUCIDAD: 45 días

PRESENTACIÓN Y PEDIDOS:

Queso cabra fresco (200g): cada queso se presenta envasado al vacío en cajas de 10 unidades (dos estuches expositores de 5 unidades)

Queso cabra fresco (420g): cada queso se presenta envasado al vacío en cajas de 9 unidades.



## QUESO DE CABRA SABORES

Queso de pasta blanda, elaborado con leche de cabra, con forma cilíndrica, se elabora en un formato de 200g y con las siguientes variedades de sabores: Ajo y Perejil, Hierbas De Provenza, Pimentón, Pimienta Negra, Guindilla Verde, Ceniza y Membrillo.

CONSERVAR ENTRE 1°C Y 4°C

FECHA DE CADUCIDAD: 45 días

PRESENTACIÓN Y PEDIDOS:

Queso cabra rollito sabores (200g): cada queso se presenta envasado al vacío en cajas de 10 unidades ( dos estuches expositores de 5 unidades)

Queso cabra Veigadarte de Ceniza (190g): cada queso se presenta envuelto en papel microperforado, en cajas de 10 unidades ( dos estuches expositores de 5 unidades)

Las cajas pueden presentarse de un solo sabor o incluyendo sabores variados en cada una de ellas.







### **QUESO DE CABRA SEMICURADO**

Queso elaborado con leche de cabra, de coagulación mixta (predominando la coagulación enzimática sobre la coagulación láctica), semicurado.

De sabor suave y textura ligeramente cremosa.

Se presenta con forma cilíndrica, recubierto con una capa de moho *Penicillium candidum* (apto para consumo humano), en formatos redondo pequeño de entre 400 y 500g, redondo grande de entre 900 y 1000g y en barra de entre 2 y 2,5kg.

**CONSERVACIÓN:** ENTRE 1°C Y 4°C

**CADUCIDAD:** 90 DÍAS

**PRESENTACIÓN Y PEDIDOS:**

Queso cabra semicurado: cada queso se presenta envuelto en film transparente.



## **QUESO DE CABRA SEMICURADO CON MALTA DE CEBADA TOSTADA**

Queso elaborado con leche de cabra, de coagulación mixta (predominando la coagulación enzimática sobre la coagulación láctica), semicurado.

De sabor suave y textura ligeramente cremosa. Superficie cubierta por malta de cebada tostada.

Se presenta con forma cilíndrica, recubierto con una capa de moho *Penicillium candidum* (apto para consumo humano), en formatos redondo pequeño de entre 400 y 500g y redondo grande de entre 2 y 2,5kg.

**CONSERVACIÓN:** ENTRE 1°C Y 4°C

**CADUCIDAD:** 90 DÍAS

**PRESENTACIÓN Y PEDIDOS:**

Queso cabra semicurado: cada queso se presenta envuelto en film transparente.



## YOGUR DE CABRA

Yogur elaborado con leche de cabra, se presenta en tarro de vidrio de 430ml natural y en tarro de vidrio de 140ml natural y con mermelada de arándanos.

CONSERVAR ENTRE 1°C Y 4°C

FECHA DE CADUCIDAD: 30 días

PRESENTACIÓN Y PEDIDOS:

Yogur de cabra natural (430ml y 140ml): cada yogur de 430ml se presenta envasado en envase de vidrio en cajas de 6 unidades; cada yogur de 140ml se presenta envasado en tarro de vidrio en cajas de 22 unidades.

Yogur de cabra con mermelada de arándanos (140ml): cada yogur de 140ml se presenta envasado en tarro de vidrio en cajas de 22 unidades.